

Μοσχάτο Ρίου



Είναι μία από τις πιο σημαντικές λευκές ποικιλίες οινοποιίας που καλλιεργούνται στη χώρα μας. Θεωρείται συγγενής ποικιλία με τη γαλλική Muscat de Frontignan. Καλλιεργείται κυρίως στη νήσο Σάμο και στη βορειοδυτική Πελοπόννησο, αλλά τη βρίσκουμε σποραδικά και σε άλλα νησιά των Κυκλάδων και των Δωδεκανήσων. Στη Σάμο καταλαμβάνει το μεγαλύτερο μέρος των καλλιεργούμενων με αμπέλια εκτάσεων.

Είναι παραγωγική ποικιλία, μέτριας ζωηρότητας. Διαμορφώνεται κυρίως σε κυπελλοειδή σχήματα μόρφωσης (στα νησιά) αλλά και σε γραμμοειδή σχήματα Royat (Αχαΐα) και δέχεται βραχύ κλάδεμα καρποφορίας. Παράγει κατά μέσο όρο δύο σταφύλια ανά καρποφόρο βλαστό τα οποία βρίσκονται συνήθως στον τέταρτο και πέμπτο κόμβο. Είναι ποικιλία ευαίσθητη στο ωίδιο και μέτρια ευαίσθητη στον περονόσπορο. Στη Σάμο, η καλλιέργεια εκτείνεται μέχρι το υψόμετρο των 800 μέτρων, σε επικλινή εδάφη διαμορφωμένα σε γραφικές πεζούλες, με πυκνότητες φύτευσης που φθάνουν και τα 750 πρέμνα ανά στρέμμα. Τα διάφορα εδαφοκλιματικά περιβάλλοντα του νησιού στα οποία καλλιεργείται η ποικιλία, έχουν άμεση επίδραση στον μοσχάτο χαρακτήρα των σταφυλιών και κατά συνέπεια στην ποιότητα των παραγόμενων οίνων.

Τα σταφύλια της είναι μετρίου μεγέθους, κυλινδροκωνικού ή κωνικού σχήματος και πυκνόρραγα με ράγες μετρίου μεγέθους, σχήματος σχεδόν σφαιρικού. Ο φλοιός έχει πρασινοκίτρινο χρώμα, η επιδερμίδα του είναι μετρίου πάχους και η σάρκα είναι μαλακή, άχρωμη και χυμώδης, με χαρακτηριστικό μοσχάτο άρωμα.